

# Frijoles Negros Bandidos

**Makes:** 6 Servings

## Ingredients

**3/4 cup** camote  
**1 1/3 cups** frijoles negros enlatados  
**1/2 cup** tomates crudos  
**1/2 cup** cilantro  
**1/4 teaspoon** pimienta roja o pimienta cayena  
**1 1/3 cups** + 1 1/2 cucharada "Salsa de Enchilada Ortega Suave"  
**7 1/4** Tortillas de maíz de 6"  
**1 1/4 cups** queso cheddar, bajo en grasa, rallado



## Directions

1. Corte en cubitos el camote en piezas de 1/4".
2. Coloque el camote cortado en cubitos en una olla de agua hirviendo o a vapor durante unos 20 minutos o hasta que esté blando.
3. Escurra el camote y enjuague con agua fría.
4. Vuelva a escurrir el camote y póngalo en un tazón grande.
5. Escurra y enjuague los frijoles negros.
6. Agregue los frijoles negros escurridos al camote en el tazón grande.
7. Lave los tomates muy bien.
8. Quite el núcleo de los tomates y pique en piezas de 1/4".

9. Agregue los tomates picados al camote y los frijoles negros.
10. Lave minuciosamente el cilantro.
11. Rudamente pique el cilantro y añádalo al camote, los frijoles negros y el tomate en el tazón.
12. Añada la pimienta de cayena o pimienta roja en el recipiente y revuelva hasta combinar la mezcla cuidadosamente.
13. Cubra la parte inferior de cada plato de cocinar rectangular de 11 x 7 x 2" (6 porciones) con 1/3 de salsa de enchilada.
14. Cubra la parte inferior de cada plato de cocinar rectangular de 11 x 7 x 2" uniformemente con 1/3 de las tortillas. Coloque las tortillas restantes a un lado.
15. Cubra con 1/3 de mezcla de camote y de frijoles negros. Ponga por aparte los restantes de mezcla de camote y de frijoles negros.
16. Espolvoree 1/3 del queso cheddar rallado sobre la mezcla de frijoles negros y camote.
17. Cubra el queso con otro 1/3 de salsa enchilada.
18. Cubra la salsa con otra capa de 1/3 de las tortillas de maíz.
19. Cubra las tortillas con otra capa de 1/3 de la mezcla de frijoles negros y camote.
20. Espolvoree otro 1/3 de queso cheddar rallado sobre la mezcla de camote y frijoles negros.
21. Repita las capas una vez más --empezando por la salsa de enchilada y terminando con el queso cheddar rayado.
22. Hornee:
  - o Horno convencional: 350° F durante 30

minutos.

o Horno de convección: 325° F por 25 minutos.

23. Corte cada plato de cocina en 6 porciones de 2 x 3.

## Notes

Tamaño de la porción: 1 pieza

CCP: Caliente a 165° F o más durante por lo menos 15 segundos.

CCP: Manténgalo a 135° F o más para servirlo caliente.